أكــلات الأكابــر

اعــداد وتقــديم

أم لــولــو

رقم الايداع ٢٠٠٤/١٧٠٨٠

مطبعـة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦

مقـــــــدمة

الكتشـــــاب والمايونيز

ولنبـــدأ بالميونيز :

والمايونيز يا سيدتى الجميلة لم نكن نسمع عنه الى وقت ليس ببعيد . بل كنا نســـمع عنه فى السينما والتليفزيون. أو على الأقل أنا وأمثالى من الطبقة المطحونة .

والمايونيز هى طحينة الطبقة العليوى ، وحتى تكون فى متناول طبقتنا لك يا سيدتى الطريقة المنزلية لصناعته بتكلفة أقل من النصف حتى لا يكون فى نفسك شيء ولتضـــعيها على سندوتشات الفتة والهمبرجر والهوت دوج من تفاليع هذه الأيام وليس من المســـتبعد أن نســـمع قريبا عن سنتدوتشات الهوت دونكى .

الكتشـــاب :

والكتشاب هو من التقاليع الحديثة خاصة بين الاطفال والشـباب •

وعندما أرسلت حارس المنزل الذى أسكن فيه لشراؤه وبعد أن كتبتها له فى ورقة بعد فشلى فى تحفيظها له وبعد أن أحضرها قال وهـــو متعجب •• مش دى الطمــاطم برضـــه يابيه ؟

قلت مبتسما أيوه يا عم أحمد • كنا نعصرها فى فمنــا والآن يعبئونها فى زجاجات وأكياس ليأخذو نقودنا •

يمكن أيام والدى ووالدك •• لو أحدهم سمع آخــر يقول كتشاب •• كان قال له يرحمكم الله •

حسن البدوى

أقوى ما فيها لسانها فاذا سلطته على أحد الجيران قال يا حيط دارينى واذا حضر زوجها قالت له : لو كنت راجل ومالى هدومك لخـاف الجـيران منك ولأن زوجها غلبان وهفتان وان نفخ أحد بجواره يطير فكان يقول لها حـرام عليك كل يوم تبهدلينى .. كان يوم أسود يوم ما اتجوزتك مفرجة على أمة لا اله الا الله فتدخل معــه فى وصلة ردح ولأنه هفية لا يستطيع أن يشكمها فتزداد وكل يوم تورطه مع أحد الجيران الأشـداء فينال علقة لا تترك مليمتر فى جسمه سليما وصار يكلم نفسه فى الشوارع وراح يحكى لأخته عن البهدلة التى يعيش فيها وبالصدفة كانت صـديقة أخته موجودة وسمعت نواحه ورأت بكائه وكانت فى عرض عريس فقالت له : اطمئن الحل عنــدى . وفى اليوم التالى تحفته بطبق سبانخ بطريقة طهى رائعة فأكل واستمخ وأحس

أن قوة ألف حصان حلت فى جسده وصار قــويا مهابا بين جيرانه وزوجته حتى انها حملت مبخرة وسارت خلفه تقول له من شر النفثات فى العقد ولكن صديقة أخته بدأت تحرمه من طبق السبانخ بخلطته السرية فكان يفقد قوته كشمشون عندما حلقوا له شعره ويعود هفية لجيرانه ومراته وفهم أن طبق السبانخ مرتبط بزواجه بصــديقة أخته وكانت زفــة لها العجب ٠

اذا أردت زوجا قويا يهابه الجميع عليك باقتناء كتــاب أطباق الأبطال واشهى وجبات السبانخ مع تحيات

جائزة كبرى : عريس متين لمن تعرف اسم مؤلفة الكتاب بالكامل بدون قرعة وهل هى شيرين زغلول برهام ام منى الغصناوى ٠

اخوك نبيــل خــالد

المراسلة مصر ــ المنصورة ٣٥٥١١ ص ٠ ب ٩٥

ت م : ٠١٢/٣٧٤٠٥٦٧

حساء الربيان (الجمبرى) طبق فرنسى

المقـــادير :

نصف كيلو جمبرى منظف وثلاثة رؤوس من السمك نصف كيلو طماطم ، ســاقان من الكرات ، بصلة ، ثلاث فصوص ثوم مدقوق ، ورقات من الغار ، نصف كأس من الزيت ، نصف ملعقة زعتر ، ملعقة صغيرة ملح ، رشة شمر رشة زعفران ، ملعقة صغيرة فلفل .

الطـــريقة :

ينظف الكرات ويزال القسم الاخضر منه ثم يقطع القسم الابيض الى دوائر رقيقة كما يقشر البصل ويفرم فرما ناعما وكذلك تقشر الطماطم وتقطع الى قطـع صغيرة خالية من البذر ، ويتبل البصل والكرات بالزيت على نار خفيفة مدة خمس دقائق ومن ثم يضاف ثلاثة أرباع الجمبرى ورؤس السمك والطماطم والثــوم مع الزعتر وورق الغــار والملح والفلفل والشمر والزعفران مع لتران ماء ويترك على نــار

خفيفة مدة نصف ساعة ، ويوضع باقى الجمبرى فوق المرق ويترك مـــدة عشر دقائق ومن ثم تزال وتترك حتى يبرد الجمبرى فيقشر ويحتفظ به جانبا ، وعندما ينضج الحساء تزال رؤوس الاسماك ويطحن بمطحنة الخضار ويعاد على النار الخفيفة ويضاف اليه الجمبرى المقشر ويترك لمدة عشر دقائق على النار الخفيفة ، ويقــدم حالا مع الخبز المحمص والجبن •

الجمبرى المشوى (طبق ايطالى)

المقـــادير :

واحد كيلو جمبـــرى كبير ، بصلة متوســطة الحجم مفرومة ناعما ، نصف فنجان زيت زيتون ، فنجان بصل اخضر مفروم ، ٣ رؤوس ثوم مهروســة ، ٢ فنجان طماطم مقشرة ، ربع فنجان خل ، ربع فنجان بقدونس مفروم ،ملح فلفل أسود ١٢٥ جرام جبن شيدر •

الطـــريقة :

يقشر الجمبرى ويترك الجزء الاخير من الصدفة والذنب سليما وتنزع الاوعية الدموية ويصنف ثم يجفف بالمناديل الورقية ويحفظ فى البراد (المجمــدة) لحين الطلب يقلى البصل بالزيت فى المقلاة حتى يصبح شفاف ثم يضاف البصل الاخضر والثوم وتطبــخ لمدة دقيقتين اضافيتين ، تضـــاف الطماطم والخــل ومعظم البقدونس العطرة والملح والفلفل حسب الذوق ويغطى القدر ويغلى بهدوء لمدة نصف ساعة أو حتى يتكثف يصب نصف صلصة الطماطم فى ٦ أطبـاق فرن أو فى صــحن فــرن كبير واحــد ويضاف الجمبرى (الريبان) ثم يصب بقية الصلصة فــوقه ، وتفتت الجبنة وترش فوق الجمبرى ثم تشوى فى فرن حار جدا لمدة ١٠ — ١٢ دقيقة حتى يصبح الجبن ورديا وحتى تذوب الجبن وتصبح بنية قاتمة وترش بقيــة الجمبرى وقدميها مباشرة مع الخبــز .

الجمبرى مع صلصة الطماطم (طبق يونانى)

المقـــادير :

نصف كيلو جمبـــرى ، ثلثى فنجان زيت ، بصلتان متوسطتان الحجم ، ٣ فصـــوص ثـوم ، ملعقتان كبيرتان صلصة طماطم ، قطعة كبيرة عصير ليمون ، ملح ، بهـــار ، قرفة ، ورقة غـــار .

الطـــريقة :

تغسل الجمبرى (الريان) جيدا ويسلق فى الماء والملح مع ورق الغار وبصلة مقطعة مع عصـــير الليمون الحامض وبعد ان يبرد تماما ، يقشر ويجرح ظهره بسكين حاد كى تستخرج منه العرق الاسود ، ويغسل من جديد بالماء البارد ويرش بالملح والبهار والقرفة ، ويفرم البصل ويدق الثوم ويقلى الاثنـــان بالزيت ويذوب صلصة الطماطم فى نحـــو فنجان ماء ويضاف رأس البصلة والثوم تطبخ الصلصة على نار معتدلة ربع ساعة ثم تضاف اليها قطع الجمبرى المسلوق فيواصل الطبخ على نار قوية عدة دقائق ليقدم بعدها هـــذا الصنف ساخنا مع الارز المفلفل .

الجمبرى الحـار (طبق لبنانى)

المقـــادير :

نصف كيلو جمبرى (ربيان) ثلاثة حبات فلفلة خضراء حارة ، نصف كأس من عصير الليمون ، ملعقة صغيرة من الملح ، ثلاثة فصوص من الثوم ، بصلة مقطعة ، ملعقتان خل لتر من الماء ، ورقة غــار •

الطـــريقة :

يزال رأس الجمبرى بسكين حاد ويغسل جيدا بما جارى ثم يوضع فى وعاء مملوء بالماء ويضاف اليه قليل من الخل وبصلة مقطعة وعصير ليمونة وقليل من الملح وورقة غار ، ويسلق لمدة ثلث ساعة على نار معتدلة ثم يرفع ويصفى من الماء وتقطع الفلفلة الى قطع صغيرة ويفرم البقدونس ويقسم الليمون الى حلقات وتدق الثوم ويوضع عليه ويقدم •

الجمبرى بالكارى (طبق هندى)

المقـــادير :

نصف كيلو جمبرى ، ٣ ملاعق كبيرة زبدة ، بصـــلتان متوسطتان الحجم ، ٣ فصـــوص ثوم ، ملعقتان كبيرتان بودرة كارى ، نصف ملعقة صغيرة زنجبيل ، فنجان حليب (لبن) ملعقتان كبيرتان طحين (دقيق) ورقة غـــار ، ملح بهار حلو وحار وعصير ليمون ، كرفس .

الطـــريقة :

يغسل الجمبرى (الربيان) جيدا ويسلق فى الماء والملح مع ورقة غار وعرقى كرفس وبصلة مقطعة وقليل من عصير الليمون ، بعد السلق يقشر ويترك جانبا ، ثم تصنع صلصة الكارى على النحو التالى : تفرم البصلة فرما ناعما وتغلى بالزبدة ويضاف الكارى والدقيق والزنجبيل والملح والبهار الحلو والحار وتقلب العناصر بسرعة ثم يضاف اليها اللبن وتطبخ مع التحريك المستمر الى أن تبدو بالكثافة المطلوبة وتضاف قطع الجمبرى الى صلصة الكارى وتترك على نار هادئة لمدة دقائق قبل ان تقدم ساخنة معها الأرز المفلفل .

المربين جمبرى طرى (طبق كويتى)

المقـــادير :

نصف كيلو جمبرى ، حبات حبهان ، سمن ، ٢ كوب أرز قليل من البقدونس ، بصـــلة كبيرة ، ملح وبهار وكركم ونصف كوب عدس اصفر منزوع القشرة .

الطـــريقة :

ينقى الأرز والعدس كل على حدة ويغسل ويوضع فى المصفاة ينزع قشر الجمبرى ويغســل جيدا عــدة مرات ، يوضع فى اناء ويضاف اليه البصلة المفرية والحبهان والبهار والكركم ويرفع على نار متوسطة الحرارة ويغطى مدة ١٠ دقائق ، ثم يسقى بالماء بحيث يعلو مقدار الجمبرى ويترك حتى ينضج حيث يضاف الملح ، ويضاف الارز والعــدس للمقدار الباقى من الجمبـــرى ويقلب الجميع على النار ثم يسقى بماء مغلى مع اضافة مقدار من الملح حسب الرغبــة

وملاحظة ارتفاع الماء على الوجه بمقدار ٣سم ، بعـد ان يبدأ فى الغليان يترك على نار هادئة جدا حتى يتم تسكيره ويوضع الحشو المتبقى على وجـه الأرز ويبقى ساخنا . ويسكب فى طبق معد لذلك ويغطى بالحشو ويقدم .

سلطة الروبيان (الجمبرى بالخيار) (طبق يابانى)

المقـــادير :

حبة خيار ، ملح ٢٠٠ جرام جمبرى مسلوق ، ملعقـة صغيرة سكر ، خمس ملاعق خل ـ ملعقة كبيرة سمسم .

الطـــريقة :

قطعى الخيارة الى قطع رفيعة جدا وضعى فوقها الملـح واخلطى السكر والخل وقليلا من الملح وضعيها على النار لفترة بسيطة واغسلى الخيار من الملح وضعيه فى وعاء وفى منتصفه ضعى الجمبرى ثم اضـيفى اليها خليط السـكر والخل وزينيه بالسمسم .

بابيا بالجمبرى والدجاج (طبق اسبانى)

المقـــادير :

٨ وحدات من الجمبرى ، ٤ قطع من الدجاج (دبوس) ٣ ملاعق كبيرة زيت ، بصلة مفـــرية ، ٢ فص ثوم مفرى ، ٢ كوب ارز ، ٤ كوب ماء ، فلفل حلو احمر حبة طماطم ، باقة بقدونس ، فنجان سمك ناضـــج مخلى من الجلة والشوائب ، فنجـــان أم الخلول أو بلح البحر ويمكن الاستغناء عنهم .

الطـــريقة :

تقطع قطـع الدجـاج وتأخذ الدبوس فقط ويحمر مع البصل والثوم والزيت حتى يصير ذهبى اللون فيضاف الماء (نصف الكمية) وتترك على النار حتى ينضـــج الدجاج تقريبا تقشر الطماطم بغمرها فى ماء ساخن ثم تنزع القشرة الخارجية وتقطع مكعبات صغيرة وتنزع الكسوى والبذور من الفلفل ويشطف ويقطع مكعبات أيضا ، يغسل الجمبرى

جيدا بالدقيق ويشطف ، تضاف فواكه البحر الى كمية الماء البارد وتشطف عـدة مرات فى ماء بارد ثم يضـاف كمية أخرى من الماء والخل وينقع فيها القواقع حتى تتفتح جيدا من الشوائب وتستغرق هذه العملية ٨ دقائق يضاف الارز الى الدجاج الناضج وبقية الماء والجمبرى ويحكم الغطـاء عند منتصف النضـج تضـاف مكعبات الطماطم والفلفل الاحمر والاخضر والسمك المسلوق المقطع قطعا صـغيرة ويقلب الجميع بخفة ويحكم الغطاء حتى ينضج الارز تماما ويتشرب السائل كله ، يغرف فى سرفيس مستدير ويجمل الوجه بأوراق البقدونس ويقدم .

طـاجن الجمبرى بالبقدونس

المقـادير :

واحد كيلو جمبرى متوسط الحجم ، رأس ثوم مفرية، بصلة مفرية ، باقة بقدنس ، ٢ عود كرفس ، ٢ ماعقة خل ٢ عصير ليمون ، ملح ، فلفل ، بهارات وكمون .

الطـــريقة :

يغسل الجمبرى جيدا بالماء والدقيق ويشطف عدة مرات ثم يوضع فى مصفاة يفرى البصل والثــوم ويوضعان فى الخل وعصــير الليمــون وزيت الطعام ، يفــرى الكرفس والبقدنس مع الاحتفاظ ببضع أوراق لتجميل الوجه ويضاف للخليط السابق ، يوضع الجمبرى فى اناء على النار ويهــز من آن لآخر حتى يتشرب السائل ثم يرش بصلة التتبيــل المجهزة مع اضافة التوابل والكمون يهز الاناء بخفة ويترك على النار الهادئة مع التغطية لمدة ربع ساعة ، وحتى تشرب السائل فيوضع تحت الشواية فى الفرن خمسة دقائق فى طاجن أو صينية حتى يتشمع ويقدم الطاجن كما هو ويرفع من على النـــار ويترك على سرفيس كبير ويجمل بأوراق البقدونس •

جمبرى (روبيان) مشوى بلبن جوز الهند
(طبق فلبينى)

المقـــادير :

واحد كيلو جمبرى طازج ، ٢ قرن فلفل حار ، ٢ملعقة كبيرة خـــل العنب ، عصير ليمون ، كمون ، فلفل ، بصـــلة مفرية ، ويعمل لبن جوز الهند (٦ ملاعق كبيرة مبشـــور جوز الهند ، كوب ماء) .

الطـــريقة :

يخفق جوز الهند المغسول جيدا فى اناء متسع ومعـــه مفرى البصل وعصـــير الليمون والفلفل الحار والكمون وملعقتا الخل ويرفـــع الاناء على النـــار ، يهز الاناء من آن لآخر حتى يتم نضـــج الجمبرى فيرفع من على النـــار ويغرف على فرشة من لبن جوز الهند ويقدم ساخن فى الحال

كباب الجمبرى والسمك والكالامارى بالاسياخ

المقـــادير :

نصف كيلو جمبرى متوســط الحجم مقشر ومنزوع العمود الفقرى ، ١ كيلو مكعبات سمك متوسط ويجهزها السماك ، نصف كيلو طماطم صغيرة الحجم ، نصف كيلو كالامارى مقطع مكعبات فى حكم مكعبات السمك ، باقة نعناع طازجة ، ٢ ملعقة كبيرة زيت ، ٢ ملعقة عصير ليمون، ملح ، فلفل ، كمون ، ثوم مفرى ومثلها بصل وملعقة خل.

الطـــريقة :

اخلطى مقادير التتبيل جيدا واضبطى الطعم وقلبى فيها مكعبات السمك والجمبرى والكالامارى المغسول جيــدا ويجفف ويترك بالثلاجة ساعتين على الاقل قبل بداية الشى يعبأ مكعبات السمك فى اسياخ الخلة الخشبية بالتبادل مع الكالامارى والجمبرى والفلفل وحبات الطماطم الصــغيرة تشوى على الفحم وعلى صاجة البوتاجاز أو تحت شواية

الفرن حسب الرغبة تقلب من آن لآخـــر وترطب بسائل التتبيل المتبقى حتى تشربه تماما وتنضج حتى يتورد اللون وتقدم الاسياخ كما هى على سرفيس كبير وتقدم للاكل .

الأرز بالجمبرى (ســلطة يابانية)

المقــادير :

١٠٠ جرام جمبرى ، ١٠٠ جرام أرز ، زنجبيل ، حبــة فلفل مقطعة ، قليل من الكرفس مفروم ، ٨ حبات فجــل مفرومة وللتزيين ثلاثة ملاعق زيت ملعقة خردل ، ملعقة طعام خل ، ملعقة طعام ثوم مهروس ، ملح ، بهار .

الطــريقة :

اطبخى الارز مع الزنجبيل فى ماء مملح حتى ينضــج الارز بعد ذلك تخلصى من الماء واخلطى الارز مع الجمبرى والفلفل والكرفس والفجل صفى مقادير التزيين فى خلاط واخلطيهم قليلا وبعدها ضعيها فوق خليط الارز وقدميها .

روبيان (جمبرى) كمباسى

المقـــادير :

٥٠٠ جرام جمبرى صغير منظف ، حبة طماطم معتـدلة ناعمة ، ملعقة صلصة طماطم ، بصلة معتدلة ، ملعقة ثوم ناعم نصف كوب كاتشاب ، ٢ ملعقة صلصة فول صويا ، ملعقتان خل ، ثلاثة ملاعق زيت نباتى •

الطـــريقة :

تسخن الزيت ثم تقلى البصل والثوم ثم تضيف الجمبرى وصلصة الطماطم والكاتشاب وتقلب ثم تضـيف الطماطم الناعمة وصلصة الصويا ويستمر فى التقليب ، وعند الغليان تضيف الخـل وتنزل المزيج من على النار تقـــدم ساخن مع الارز •

روبيـــان بينتس

المقـــادير :

واحد كيلو جمبرى منظف ، نصف كوب فول سودانى مكسر ، نصف كيلو زبدة فـول سودنى ، ملعقة خردل ، بصلة ناعمة ، ملعقة ثوم وزنجبيل ناعم ، ملعقة زبدة كيو ، كوب مرق جمبرى ، ملح ، بهار ، ملعقة دقيق .

الطـــريقة :

تخلط الجمبرى مع الدقيق وتقلب جيـــدا وتضعه جانبا ثم تقلى البصل والثوم والزنجبيل وتضيف الفول الكسر وتقلب المزيج ثم تضيف الملح والبهار ثم زبد الفول وتمزج الجميع ثم تضيف مرق الجمبرى وتقلب حتى يختلط المزيج ثم تضيف الجمبرى وعند الغليان تنزل من على النار ويقدم مـع الارز .

ملاحظة : يمكن اضافة فاصوليا خضراء أو باذنجان اذا أردنا

روبيــــان تايني

المقـــادير :

نصف كيلو ربيان (جمبرى) منظفة ، ملعقة ثوم وزنجبيل ناعم ، ملعقة نشا كبيرة الحجم ، ملعقة سكر متوسطة الحجم ملعقة زبدة كبيرة ، ملعقة صلصة صويا ، ملعقة خل ، ملعقة بصل أخضر مفروم ، كوب مرق جمبرى •

الطـــريقة :

تسخن الزبد وتقـــلى بالروبيان (الجمبرى) قليـــلا تضعه جانبا بالمقلاة نفسها تقلى الثوم والزنجبيل ثم تضيف البهار وصلصة الصويا ثم تزيب السكر فى مرق الجمبرى وتضيفهما الى المزيج ، ثم تضيف الجمبرى وتشد الصلصة بالنشا المذاب فى الماء وتضيف البصـــل الاخضر ثم توزع الجمبرى فى الاطباق ومعها الصلصة بجانب الارز •

روبيان بالخضار المدخنة

المقـــادير :

١٦ جسبارية منظفة ، كوب اصابع فلفل رومى ، وبضع حبات فاصوليا خضراء ، حبة جزر مقطعة الى اصابع ، حبة ليمون مقطعة اصابع ، رشة ملح وبهار .

الطـــريقة :

تشوى الخضار على الفحم ثم تضعها فى صينية وحولها الخضار ثم ترش الخضار بملح وبهار وقليل من الزيت ثم تغطى المزيج ثم تدخله الفرن مدة ١٠ دقائق حتى تحصـل على النكهة المدخنة ثم تضع الخضار فى الطبق وتشـوى الجمبرى أيضا وتضعه على الخليط السابق وتقدم ساخنة.

سلطة الجمبرى

المقادير :

كأس من الجمبرى الطازج أو المجمد خس صغير افرنجى حبة طماطم ، ملعقتان كبيرتان من المايونيز ، ملعقة كبيرة خردل بضع نقاط من صلصة الفلفل الحار لمن يرغب ، بضع نقاط من عصير الليمون قليل من الملح والبهار وللتزيين حبات من الكرز أو أوراق البقدونس — صلصة طماطم (كاتشاب) .

الطريقة :

يغسل الجمبرى جيدا ويسلق لمدة ١٠ دقائق مع الملح ثم يقشر ويجرح على طول ظهره بسكين رفيع ويستخرج منه كيس الرمل ، تغسل الطماطم وتفرم فرما ناعما كما يفرم الخس ناعما ، وتخلط الطماطم مع الخس المفروم ويضاف اليهم ملعقة صلصة المايونيز ، ويمزج الكاتشب مع الخرول والمايونيز ويضاف اليهم الليمون والملح والبهار ، يوضع

الخس والطماطم فى كأس صغير ويصب فوقها قليـــل من الصلصة المحضرة ، يرتب الجمبرى فوق الصلصة وعلـــى طواف الكأس يزين بالكاتشب وقطع الليمون ويقدم .

روبيـــان جورجى

المقـــادير :

واحد كيلو جمبرى منظف ، بصلة مقطعة شرائح ، فصا ثوم شرائح ، حبة خيار شرائح ــ ملعقة خردل ــ ملعقــة زبدة كبيرة ، ملعقة دقيق كبيرة ملح وبهار حسب الطلب ، ملعقة بقدونس كبيرة الحجم مفرية ، كوبا مرق جمبرى .

الطـــريقة :

تزيب الزبدة حتى السخونة ثم تقلى البصل والثوم ثم تضيف الجمبرى وتقلب المزيج ، حتى يتحــول اللون الى زهرى ، ثم تضيف الخـــردل والملح والبهار ثم الدقيق ، وتقلب المزيج ، ثم تضيف مـــرق الجمبرى وعنـــد الغليان تضيف البقدونس ثم تنزل المجموع من على النار وتقـــدم مع الارز .

جمبرى بكريم الزبد

المقـــــادير :

نصف كيلو جمبرى ، ملعقة ثوم وزنجبيل ناعم ، كوب حليب جوز الهند ، ملعقة كبيرة زبدة ، ملعقة صغيرة كركم ، ملح وبهار حسب الرغبـــة ، كوب مـــرق الروبيان ، ملعقة صغيرة بودرة كارى ملعقة متوسطة كزبرة بودرة •

الطــــريقة :

تسخن الزبدة وتقلى الثوم والزنجبيل ثم تضيف الجمبرى وتقلبها ثم تضيف الكركم والملح والبهار وبودرة الكارى والكزبرة وتقلبى الجميع ثم تضيف مرق الجمبرى وعنـــد الغليان تضيف حليب جوز الهند وتنتظر حتى الغليان من جديد ثم تنزلها من على النار وتقدم ساخنة مع الارز •

روبيــان سبريليم

المقـــادير :

٤ أشخاص ،٢٠ حبة جمبرى منظفة ، بيضتان مخفوقتان ملعقة دقيق ، ملعقة نشا كبيرة ، ملح وبهار ، ملعقة بقدونس مفرية ، ملعقة عصير ليمون كبيرة الحجم ، قشر ليمون مقطع شرائح ناعما طوليا ، زيت للقلى .

الطـــريقة :

يخفق البيض وتضيف الدقيق والنشا والملح والبهـار ثم الماء وعصير الليمون ، ثم البقدونس ، تسخن الزيت ثم تغمس الجمبرى بالخليط ثم تضيف اليه قشر الليمون المقطع طوليا ثم تقليه حتى يصبح لونه ذهبيا ثم يوضع بكل طبق ٥ حبات جمبرى مع البطاطس والخضار وتقدم .

برياني روبيـان (جمبري)

المقـــادير :

واحد كيلو جمبرى منظف جيدا ، ٢٠٠ جرام بصـــل شرائح ، ملعقة كبيرة ثوم وزنجبيل ناعم ، حبـــة طماطم مقطعة ، كوب كسبرة خضراء مفرومة ، نصف ملعقة بهـار من كل من الكزبرة والكمون والكركم والقرفة ورقة غار وحبهان ، ونصف كوب سمن سائل ، نصف كوب مـاء ، ونصف كيلو ارز مسلوق وماء ورد .

الطـريقة :

تسخن نصف كمية السمن فى طنجرة وتضيف عود ورق الغار وحب الال والقرنفل ثم البصـــل حتى التحمير ، ثم تضيف الجمبرى وتقلب المزيج ثم تضع الكزبرة الخضراء ثم الطماطم والثـوم والزنجبيل والبهارات جميعها وتقلبها لمدة دقيقة ثم تضيف الماء وتقلب مـدة ٣ دقائق ، ثم تنزل المزيج من على النار ثم تضع طبقة من الارز وعليها طبقة من

الخليط وتكرر ذلك حتى انتهاء المقدار مع توزيع الطبقات من السمن السائل وفى الختام ترش بما الورد وتضعها على نار هادئة مدة ٣ دقائق ثم تسكب فى الطبق وتتقدم وتزين كما تريد .

روبيان بيسكى

المقادير :

نصف كيلو جمبرى ، بصلة معتدلة ، ملعقة ثوم ناعمة جدا ، ملعقتا زبدة كبيرة ، ملعقة دقيق كبيرة ، ثلاثة أكواب مرق جمبرى ، ملح وبهار حسب الطلب كوب فطر مقطع مكعبات .

الطريقة :

تسخن الزبدة وتقلى البصل والثوم ثم تضيف الجمبرى والفطر وتقلبها حتى النضوج ثم تضيف الملح والبهار ثم الدقيق وتقلب الجميع ثم تضيف مرق الجمبرى تدريجيا حتى تحصل على السماكة التى تريدها ثم تتركها على النار حتى الغليان ثم تقدم ساخنة مع الارز .

جمبـــرى ســـتريبسى

المقـــادير :

نصف كيلو جمبرى متوسط ــ ملعقتان كبيرتان دقيق ملعقتان كبيرتان نشا ، نصف كوب لبن ، نصف كوب بصل اخضر مقطع ، ملعقـــة كبيرة بقدونس ناعم ، ملعقة ثوم وزنجبيل بودرة ، ملح وبهار ، ملعقة خل كبيرة ، ملعقـة سكر ، ملعقة كبيرة زبدة ملعقتان كبيرتان صلصة صويا •

الطـــريقة :

تمزج ملعقتى الدقيق مع ملعقة النشا ، تضيف كـوب الحليب والملح والبهار والبقدونس ثم تنقع بها الجمبرى ثم تقليها جيدا ثم تعينيها ثم تسخن الزبدة وتقلى بودر الثوم والزنجبيل ثم تضيف السكر وصلصة الصويا ثم الجمبرى والمرق ثم البصل الاخضر وعند الغليان تذيب ملعقة نشـا وتضيفيها الى المزيج حتى تتماسك الصلصة وأخيرا تضيف الخل وتقدم ساخنة مع الارز •

جمبــرى بالخلطــة

المقـــادير :

٢٠ حبة جمبرى كبيرة ، بيضتان ، ملعقة دقيق ، ملعقة نشا ، ملعقتا ماء كبيرة الحجم ، ملعقة ثوم ناعم ، ملح وبهار ملعقة بقدونس ناعم ، زيت للقلى ، بطاطس اصابع مقلية .

الطـــريقة :

تخفق البيض وتضـيف الطحين والنشـا والماء والثوم والملح والبهار والبقدونس وتخفق المزيج ثم تغمس الجمبرى فيه وتقلية بالزيت حتى الاحمرار ثم تصفيه ونضع فى كل طبق خمسة حبات من البطاطس والمايونيز .